

ภาคผนวก

ภาคผนวก

ตารางแผนการทดลองแบบ Box-Behnken

ตารางภาคผนวกที่ 1 ส่วนผสมของสารเคลือบผิวเจลแลนกับแผนการทดลองแบบ Box-Behnken

Run	variable				Response
	Coded		Uncoded		WVR
	X1	X2	AA	Gly	
1	0	0	1.00	0.63	14.20
2	0	0	1.00	0.63	14.00
3	0	0	1.00	0.63	14.00
4	0	0	1.00	0.63	13.90
5	0	0	1.00	0.63	13.70
6	-1	-1	0.00	0.25	13.30
7	0	-1	1.00	0.25	13.20
8	1	-1	2.00	0.25	13.50
9	-1	0	0.00	0.63	13.00
10	1	0	2.00	0.63	13.80
11	-1	1	0.00	1.00	14.60
12	0	1	1.00	1.00	15.00
13	1	1	2.00	1.00	15.60

ตารางภาคผนวกที่ 2 ส่วนผสมของสารเคลือบผิวอัลจินตแผนการทดลองแบบ Box-Behnken

Run	variable				Response
	Coded		Uncoded		WVR
	X1	X2	AA	Gly	
1	0	-1	1.00	1.00	12.70
2	-1	0	0.00	1.50	12.00
3	1	0	2.00	1.50	13.70
4	0	1	1.00	2.00	13.80
5	0	0	1.00	1.50	12.60
6	0	0	1.00	1.50	12.20
7	0	0	1.00	1.50	11.70
8	0	0	1.00	1.50	11.90
9	0	0	1.00	1.50	12.10
10	-1	-1	0.00	1.00	12.40
11	1	-1	2.00	1.00	13.50
12	-1	1	0.00	2.00	13.50
13	1	1	2.00	2.00	14.10

ประวัติคณะผู้วิจัย

หัวหน้าโครงการวิจัย

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางระจิตร สุวพานิช
(ภาษาอังกฤษ) Mrs.Rachit Suwapanich
2. เลขหมายประจำตัวประชาชน 3 1014 02389 54 3
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
4. หน่วยงานที่อยู่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ถนนฉลองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520
โทรศัพท์ 0 2329 8526 โทรสาร 0 2329 8526
E-mail : kcrachit@kmitl.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

<u>ระดับและสาขา</u>	<u>ปีที่จบ</u>	
<u>สถาบันการศึกษา</u>		
ปริญญาตรี สาขาชีววิทยา	พ.ศ. 2532	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปริญญาโท สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	พ.ศ. 2536	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ปริญญาเอก สาขาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว	พ.ศ. 2550	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ

ปาริชาติ เทียนจุมพล ระจิตร สุวพานิช และวิชา สะอาดสุด. 2551. การตอบสนองของอาการ
สะท้อนหนาวในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองต่อแสงเนียร์อินฟราเรด. วารสารวิทยาศาสตร์ สาขา
เกษตร ปีที่ 9 ฉบับที่3(พิเศษ) หน้า 58-61

Suwapanich, R. and Haewsungcharern, M. 2005. Modeling of Internal Temperature in
Mango Fruit by Thermal Properties”. 5th National Horticultural Conference.

26-29 April 2005. Welcome Beach Hotel, Pattaya, Chonburi, Thailand.

Suwapanich, R. and Haewsungcharern, M. 2005. Effect of Storage Temperature on Thermal Properties of mango cv. Nam Dok Mai Si Thong. Tropentag 2005.

“Conference on International Agricultural Research for Development”

Stuttgart Hohenheim, October 11-13, 2005

Suwapanich, R. and Haewsungcharern, M. 2005. Application of Thermal Properties for Predict Chilling Injury in Mango Fruits cv. Nam Dok Mai Si Thong”. 31st Congress on Science and Technology of Thailand (STT 2005). 18 - 20 October 2005 at Technopolis, Suranaree University of Technology, Nakhon Ratchasima.

Suwapanich, R. and Haewsungcharern, M. 2005. Prediction of Internal Temperature in Mango Fruit using Thermal Properties”. 4th National Seminar on Postharvest/post production Technology 8-9 June 2006. The Empress Hotel, Chiang Mai Thailand.

7. ประสบการณ์อื่นๆ/การอบรม

1. Training courses on “Short Course on Near Infrared Spectroscopy and Its Applications on Perishable Crops and Grain” 28-30 June 2005
2. Training courses on “Quality of Plant Products and Foods: determination of components and processing properties” 18-18 November 2005
3. Training courses on “Fresh-cut Fruit and Vegetable Processing” 14-16 March 2007
4. Training courses on “ Near Infrared Spectroscopy Application on Industrial Agricultural Products” 29-31 August 2007
5. Training courses on “Wax Microemulsion Coatings: Preparation and Emulsion” 30 November – 1 December 2007.